

Feuchthaltemittel/ Konservierungsstoffe



Feuchthaltemittel

Feuchthaltemittel sind Stoffe, die einem Lebensmittel zugefügt werden, damit das enthaltene Wasser nicht verloren geht. Dadurch bleibt das **Lebensmittel länger saftig**. In Süßigkeiten sorgen sie dafür, dass der Zucker nicht wieder fest wird. Man unterscheidet in **natürliche Feuchthaltemittel** und **künstliche Feuchthaltemittel**.

① Natürliche Feuchthaltemittel

- werden z.B. aus der Maisstärke in Form von Maltit gewonnen
- Glycerin (E422) kann aus verschiedenen Ölen gewonnen werden und wird in Fleischprodukten, aber auch in Zahnpastas eingesetzt

② künstliche Feuchthaltemittel

- werden komplett im Chemielabor hergestellt (z.B. Sorbit oder Invertase)
- können Allergien hervorrufen



Konservierungsstoffe

Konservierungsstoffe sind Stoffe, die einem Lebensmittel zugefügt werden, damit es **länger haltbar bleibt**. Sie sollen entstehende Keime und Bakterien abtöten, um so z.B. Schimmelbildung oder das Verfaulen zu verhindern. Konservierungsstoffe kommen fast nur als **künstliche Konservierungsmittel** vor.

③ künstliche Konservierungsstoffe

- vor allem Säuerungsmittel (künstl. Zitronensäure oder Essigsäure) werden komplett im Chemielabor hergestellt
- können Allergien hervorrufen!

Damit dein Joghurt auch noch nach einer Woche im Kühlschrank schön frisch und cremig bleibt, müssen Feuchthaltemittel und Konservierungsstoffe hinzugefügt werden. Ansonsten würde er zu einem trockenen Brei vertrocknen oder sehr schnell anfangen zu schimmeln.